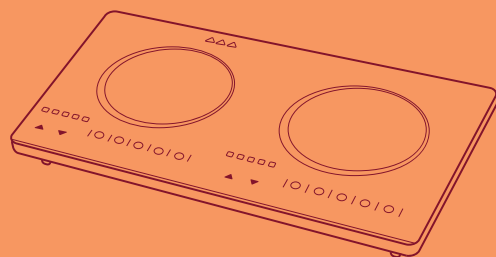




**KIT
FORT**

Техника для дома



**Индукционная
плита
КТ-105**

Руководство
по эксплуатации

Содержание

Правила техники безопасности.....	4
Знакомство с устройством.....	6
Принцип работы индукционной плиты	6
Ввод в эксплуатацию.....	7
Режим работы КТ-105	8
Программы.....	9
Посуда для КТ-105.....	12
Устранение неполадок	13
Уход за Вашей плитой	14
Параметры.....	14

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с удачным выбором. Эта практичная и современная индукционная плита изготовлена из материала высочайшего качества. Она предназначена для быстрого, простого и экономичного приготовления пищи. Процесс производства индукционной плиты происходил под строжайшим контролем, плита подвергалась множеству чувствительнейших тестов для того, чтобы Вы получили идеальное устройство для приготовления пищи. Для правильной эксплуатации плиты мы советуем Вам внимательно прочитать эти простые рекомендации и соблюдать их. Они содержат важную информацию не только по использованию плиты, но и по вопросам Вашей личной безопасности и технического обслуживания плиты.

Правила техники безопасности

- Перед использованием внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией по эксплуатации.
- Используйте индукционную плиту только по ее прямому назначению.
- Убедитесь, что мощность электропроводки дома соответствует номинальной мощности плиты.
- Используйте розетку с номинальной нагрузкой не менее 16 А, не подключайте к розетке другие устройства.
- Не используйте неисправную или поврежденную плиту, а также плиту с поврежденным проводом или вилок. Для проверки и ремонта плиты обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Не ремонтируйте плиту самостоятельно.
- Не используйте плиту вне помещений.
- Не помещайте устройство на горячую газовую либо электрическую плиту или рядом с ними, а также рядом с горячей духовкой.
- Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте провод, вилок или индукционную плиту в воду или другую жидкость.
- Не касайтесь горячей поверхности.
- Особую осторожность нужно проявлять при перемещении плиты с установленной на ней емкостью с горячим маслом либо с горячей водой.
- Для отсоединения плиты от сети выключите ее, нажав на кнопку «Старт/Стоп», дождитесь, пока встроенный вентилятор охладит плиту и отключится, затем выньте вилок из розетки.
- Перед чисткой или при длительном неиспользовании отключите плиту от розетки. Перед тем как убрать плиту, дайте ей остыть.
- При использовании плиты детьми необходим контроль со стороны взрослых.
- Устанавливайте индукционную плиту на горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
- Не ставьте плиту на железные столы или поверхности — они могут нагреваться при работе плиты. Это связано с технологией индукционного нагрева, используемого в плите.
- Не перегружайте плиту: максимальная нагрузка 40 кг. Запрещается ставить тяжелую посуду и предметы на плиту во избежание ее поломки.
- Не оставляйте изделия из магнитных материалов, такие как радио, компьютерные диски, кредитные карты и прочее, рядом с индукционной плитой. Они могут быть повреждены.
- Не кладите на плиту ножи, вилки, ложки, крышки от посуды или алюминиевую фольгу, так как они могут нагреться.

- Не подогревайте пищу в нераскрытых консервных банках, так как это может привести к их взрыву.
- Не используйте плиту на ковре, скатерти, так как это может помешать вентиляции и привести к перегреву и поломке плиты.
- Не допускайте падения плиты.
- Не погружайте плиту в воду и не мойте ее под проточной водой.
- Не нарушайте подачу питания во время приготовления.
- Вентилятор продолжает работать еще 1 минуту после выключения индукционной плиты. Это обусловлено безопасностью. Катушке необходимо остыть, и это происходит за счет работы вентилятора.

Примечание.

Данная индукционная плита полностью соответствует действующим предписаниям по технике безопасности и электромагнитной совместимости. Однако лицам, использующим электрокардиостимуляторы, не рекомендуется пользоваться этой плитой, так как невозможно гарантировать, что все подобного рода устройства, которые имеются в продаже, удовлетворяют вышеуказанным стандартам. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при использовании индукционной плиты могут испытывать некоторый дискомфорт.

Обычные рабочие шумы при работе индукционной плиты. Технология индукционного нагрева основана на разогреве металлической посуды индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным электромагнитным полем. При определенных условиях могут возникать вибрации, связанные с магнитострикционным эффектом, которые могут вызывать образование негромких шумов.

Низкий звук, как при работе трансформатора. Он возникает, когда Вы готовите на высоком уровне мощности нагрева и связан с количеством энергии, которую индукционная плита подает на посуду. Этот шум исчезнет или станет тише после того, как Вы уменьшите количество используемой энергии. Также шум может зависеть от геометрической формы дна посуды.

Низкое гудение. Возникает, если посуда пустая. Оно исчезнет, когда Вы добавите в посуду воду и продукты.

Треск. Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов. Он вызван вибрацией, возникающей в месте стыка этих слоев. Этот шум является специфическим для данной посуды. Он может измениться в зависимости от количества и типа продуктов, которые Вы будете использовать для готовки.

Шум вентилятора. Для того чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре. Чтобы обеспечить это условие, индукционная плита оснащена вентилятором, который работает с различной скоростью в зависимости от нагрева электронных компонентов. После выключения плиты вентилятор работает в течение 1 минуты.

Все это абсолютно нормальные шумы, характерные для индукционной технологии. Они не указывают на возникновение неисправностей.

Знакомство с устройством

Индукционная плита представляет собой один из новых экологически чистых кухонных приборов, разработанных по новейшим европейским, американским и японским технологиям. Основные компоненты плиты, такие как биполярный транзистор с изолированным затвором, центральный процессор и интегральная микросхема, поставляются SIEMENS, TOSHIBA, MOTOROLA, которые являются лидерами в отрасли и производят передовые по функциональности устройства. Индукционная плита «КИТФОРТ» соответствует требованиям государственного стандарта и подходит для приготовления любых блюд. За короткое время с момента включения до начала кипения КПД нагрева может достигнуть 94%. Благодаря специальной системе контроля безопасности на основе микрокомпьютера, плита отличается высокой безопасностью и надежностью. Поскольку принцип работы индукционной плиты исключает возникновение огня, дыма и гари, ее использование помогает избежать проблем техники безопасности, обычно возникающих при готовке, и многие покупатели отдают этому устройству свое предпочтение.

Наша индукционная плита поможет сделать жизнь Вашей семьи более безопасной и здоровой и принесет чистоту на Вашу кухню.

Принцип работы индукционной плиты

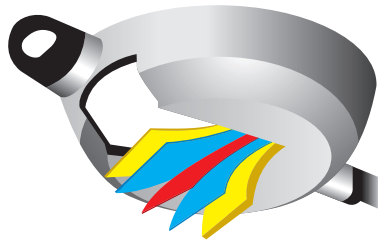
Принцип работы индукционной плиты основан на индукционном нагреве, который представляет из себя нагрев тел в электромагнитном поле за счет теплового действия вихревых электрических токов, протекающих по нагреваемому телу и возбуждаемых в нем благодаря закону электромагнитной индукции.

Индукционная плита имеет катушку (индуктор), изготовленную из меди. Когда перемен-



ный ток высокой частоты проходит через катушку, в ней и вокруг нее создается переменное электромагнитное поле. Если мы поместим кастрюлю с дном из ферромагнитных материалов на индукционную плиту, то электромагнитное поле создаст в нем электрический ток, который приводит к нагреву материала дна кастрюли (эффект Джоуля). В отличие от традиционных электрических плит, где нагрев происходит с помощью ТЭНа, при использовании индукционного нагрева тепло генерируется непосредственно в толще дна кастрюли, и таким образом пища нагревается и готовится. В индукционной плите нет потерь тепла при его передаче от конфорки к посуде, которые присутствуют в обычной электроплите, так как в данном случае нагревается непосредственно посуда, в которой приготавливаются продукты. Кроме того, нагрев посуды осуществляется практически мгновенно, без

необходимости предварительного прогрева самой плиты. Когда мы убираем кастрюлю с плиты, энергопередача немедленно прекращается. Конфорка индукционной плиты не нагревается непосредственно, а только от контакта с горячей посудой. В сочетании с плохой теплопроводностью стеклокерамики, из которой изготовлена верхняя поверхность плиты, это обеспечивает большую безопасность и высокий коэффициент полезного действия при сравнении с обычной электроплитой.



Днище посуды для индукционных плит либо целиком выполнено из ферромагнитного сплава, либо имеет несколько внутренних слоев такого материала.

Плита имеет очень высокий коэффициент полезного действия (до 90%), что эффективно сокращает затраты на электроэнергию. Система управляется с помощью электроники и обладает высокой степенью безопасности для людей и окружающей среды.

Источник тепла	КПД
Газ	40%
Электричество	47%
Галоген	58%
Индукция	90%

Ввод в эксплуатацию

- Если вы приобрели плиту в холодное время года, вскройте упаковку, достаньте плиту и, не включая в сеть, дайте ей нагреться до комнатной температуры.
- Установите плиту на ровную неметаллическую поверхность.
- Убедитесь, что от задней стенки до стены есть как минимум 10 см, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию. От передней части плиты до края поверхности должно быть не менее 10 см, чтобы предотвратить падение прибора.
- Подключите индукционную плиту к стандартной бытовой розетке.
- Поставьте на плиту посуду с продуктами.
- Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы включить прибор.
- Нажмите кнопку «Программа» и выберите нужный режим работы.
- Если необходимо, нажмите кнопку «Больше» или «Меньше», чтобы установить требуемую мощность прибора, если это позволяет выбранная программа.
- Чтобы сбросить настройки и выключить плитку, нажмите кнопку «Старт/Стоп».
- После использования выключите прибор и отсоедините его от сети питания.

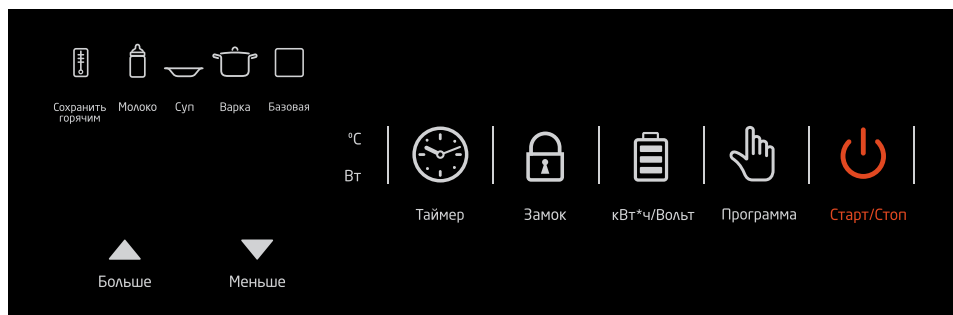
Режимы работы КТ-105

Данная плита оборудована единой рабочей стеклокерамической поверхностью и имеет 2 рабочие зоны (конфорки), которые могут работать по отдельности или вместе одновременно. Каждая конфорка оснащена собственной панелью управления, имеющей 7 сенсорных кнопок. Для удобства каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Внимание!

Суммарная мощность энергопотребления плиты при максимальной мощности нагрева каждой конфорки составляет 4000 Вт. Поэтому убедитесь, что Ваша электрическая сеть способна выдержать данную нагрузку.

Левая панель управления



Правая панель управления

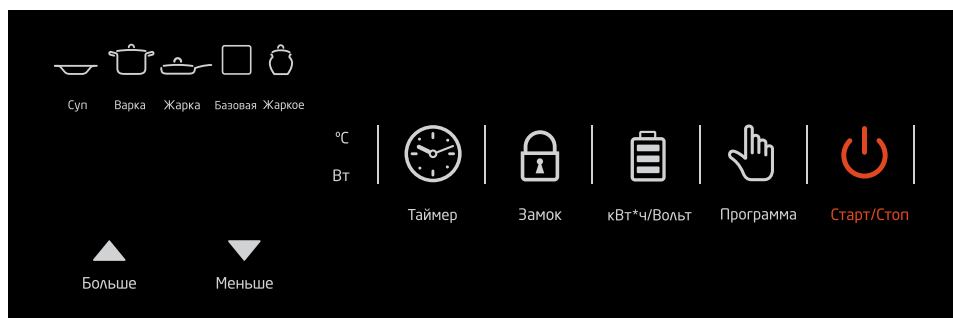


Схема расположения функциональных кнопок на панели управления

Старт/Стоп — кнопка включения/выключения конфорки.

Таймер — эта кнопка позволяет установить таймер времени приготовления или таймер отсрочки старта.

Меньше — уменьшает показатели мощности нагрева и время.

Больше — увеличивает показатели мощности нагрева и время.

кВт*ч/Вольт — кнопка позволяет определить количество затраченной электроэнергии (в кВт*ч) с момента включения плитки и текущее напряжение в сети.

Программа — этой кнопкой Вы можете выбрать ту или иную программу приготовления.

Замок — нажатие на эту кнопку блокирует все остальные кнопки на данной управляющей панели, кроме «Старт/Стоп». Чтобы разблокировать, повторно нажмите эту кнопку.

°С — индикатор, показывающий, что на дисплее отображается температура нагрева в °С.

Вт — индикатор, показывающий, что на дисплее отображается мощность нагрева в Ваттах.

Программы

Выбор нужной программы осуществляется нажатием соответствующей кнопки на панели управления, при этом загорается красный индикатор над кнопкой, а на дисплее отобразится мощность или температура, заданная по умолчанию для этой программы.

Сохранить горячим — позволяет поддерживать готовое блюдо в горячем состоянии. При выборе данной программы на дисплее высветится установленное значение мощности в 120 Вт, которое не может быть изменено. Для этой программы может быть задан таймер отсрочки старта.

Молоко. На этой программе плита работает при фиксированной температуре в 80 °С, которая не может быть изменена. Для этой программы может быть задан таймер отсрочки старта.

Суп. На этой программе плита работает на заданной мощности в 1600 Вт, которая не может быть изменена. Для этой программы может быть задан таймер отсрочки старта.

Варка. На этой программе плита работает на заданной мощности в 1800 Вт, которую вы можете регулировать в диапазоне от 120 Вт до 2000 Вт. На этой программе Вы можете установить таймер приготовления. В этом случае нагрев выключится по истечении заданного времени.

Жарка. На этой программе плита работает при заданной по умолчанию температуре в 220 °С, которую Вы можете регулировать в диапазоне от 60 °С до 280 °С. На этой программе Вы можете установить таймер приготовления. В этом случае нагрев выключится по истечении заданного времени.

Жаркое. На этой программе плита работает при заданной по умолчанию температуре в 240 °С, которую Вы можете регулировать в диапазоне от 60 °С до 280 °С. На этой программе Вы можете установить таймер приготовления. В этом случае нагрев выключится по истечении заданного времени.

Базовая. Это основная программа, которая активируется при первом нажатии кнопки «Программа» после включения плитки кнопкой «Старт/Стоп». На этой программе плитка работает на заданной по умолчанию мощности в 1400 Вт, которую вы можете регулировать в диапазоне от 120 Вт до 2000 Вт. На этой программе Вы можете установить таймер приготовления. В этом случае нагрев выключится по истечении заданного времени.

Мощность нагрева или температуру Вы можете изменять с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».

Таймер времени приготовления. Во время работы Вы можете выставить время (максимально — 4 часа), через которое произойдет автоматическое выключение плиты. Для этого необходимо вначале выбрать программу, которая допускает установку таймера приготовления («Варка», «Жарка», «Жаркое», «Базовая»), а затем нажать кнопку «Таймер» и с помощью кнопок «Больше» или «Меньше» выставить необходимое время. Длительное нажатие будет изменять значения на 10 минут.

При нажатии кнопки «Таймер» на дисплее высветится значение «0:00», которое будет мигать в течение 5 секунд. В этот момент необходимо произвести установку времени. Если во время установки таймера нажать кнопку «Таймер» еще раз, таймер сбросится и деактивируется. После того как Вы установили нужное время, оно будет мигать в течение 5 секунд. Затем оно зафиксируется, таймер включится и начнется обратный отсчет времени. На дисплее будет показываться счётчик оставшегося времени, при этом плита будет работать на установленной программе. Как только заданное время истечет, плита выключится. Чтобы сбросить и деактивировать таймер приготовления, нажмите кнопку Таймер.

Отложенный старт. Во время работы Вы можете выставить время (максимально — 24 часа), через которое произойдет автоматическое включение плиты на предварительно заданную программу («Сохранить горячим», «Молоко», «Суп»). Выберите одну из указанных программ, а затем нажмите кнопку «Таймер» и с помощью кнопок «Больше» или «Меньше» выставьте необходимое время. Длительное нажатие будет изменять значения на 10 минут.

При нажатии кнопки «Таймер» на дисплее высветится значение «0:00», которое будет мигать в течение 5 секунд. В этот момент необходимо произвести установку времени. Если во время установки таймера нажать кнопку «Таймер» еще раз, таймер сбросится и деактивируется. После того как Вы установили нужное время, оно будет мигать в течение 5 секунд. Затем оно зафиксируется, таймер включится и начнется обратный отсчет времени. На дисплее будет показываться счетчик оставшегося времени. Как только это время истечет, плита включится на заданную программу. Чтобы сбросить и деактивировать таймер приготовления, нажмите кнопку «Таймер».

Энергопотребление. В плите «КИТФОРТ» предусмотрена еще одна интересная и весьма полезная функция, которая понадобится Вам, если Вы захотите узнать, каково напряжение в сети или сколько Вы потратили энергии за время готовки. При первом нажатии кнопки «кВт*ч/Вольт» Вы увидите, сколько Вы потратили электроэнергии с начала приготовления пищи, например, 0,15 кВт*ч, при повторном нажатии — напряжение в сети, например, 220 Вольт. Третье нажатие на эту кнопку вернет Вас к предыдущему режиму.

Мощность нагрева

Существует 10 режимов нагрева, которые отличаются по мощности и предоставляют широкий спектр значений.

При низких мощностях нагрев осуществляется в импульсно-периодическом режиме с периодом в несколько секунд. Это означает, что нагрев включается на несколько секунд, а потом выключается, и далее циклически. Импульсно-периодический режим может проявляться, например, в том, что вода в кастрюле будет периодически то кипеть, то не кипеть. Это

является особенностью работы индукционной плиты на низких ступенях мощности и не является неисправностью. При более высоких мощностях нагрев работает непрерывно.

Режим	Мощность	Назначение
Минимальный	120 Вт 300 Вт	При такой мощности вода не будет закипать. Этот режим необходим для поддержания температуры или очень медленного томления. Данный уровень мощности уникален, так как ни электрическая, ни газовая, никакая другая плита не даст Вам такой низкой мощности. Для чего это можно использовать? Например, растопить шоколад.
Низкий	600 Вт 800 Вт	Вода будет еле-еле кипеть. Данный режим нужен для медленной варки, среднего томления, медленной жарки, тушения.
Средний	1 000 Вт 1 200 Вт 1 400 Вт 1 600 Вт	Это основные мощности для приготовления пищи. Данными мощностями Вы будете пользоваться чаще всего. Они необходимы для обычной варки, жарки, тушения.
Максимальный	1 800 Вт 2 000 Вт	Эти мощности нужны для быстрого закипания воды либо для очень сильной жарки. Будьте внимательны с данными режимами — при неосторожном использовании можно сжечь то, что Вы готовите.

Температура нагрева

На программах «Молоко», «Жарка», «Жаркое» сила нагрева задается в °C. Приблизительное соответствие между мощностью и температурой Вы можете посмотреть в таблице ниже:

Мощность, Вт.	120	300	600	800	1 000	1 200	1 400	1 600	1 800	2 000
Температура, C.	60	90	120	140	160	180	200	220	240	280

Важно!

Если Вы используете посуду со средним или максимальным рекомендованным диаметром дна (18—26 см), вскипятили небольшое количество воды, а затем установили температуру 90 °C, то возможно дальнейшее кипение воды, которое будет носить импульсно-периодический характер.

Если Вы используете посуду с диаметром дна, близким к минимальному рекомендованному (12 см или меньше), вскипятили небольшое количество воды, а затем установили режим 60 °C, вода может продолжать кипеть в постоянном режиме.

В обоих случаях плита работает в импульсно-периодическом режиме. Нагрев периодически включается и выключается за счет срабатывания теплового датчика. Но так как интервал между включением и выключением очень короткий, а температура воды высокая, процесс кипения не успевает завершиться. И если в первом случае он носит импульсно-периодический характер (по причине большей площади соприкосновения с поверхностью конфорки), то во втором — Вы наблюдаете постоянное кипение. Это не

является технической неисправностью, а обусловлено конструктивной особенностью прибора, основанного на принципах индукционного нагрева.

Чтобы этого избежать, добавьте воды или возьмите посуду с большим диаметром дна в зависимости от того, какой режим Вы выбрали или какого эффекта хотите достичь (слабое кипение, томление и т. д.).

Посуда для индукционной плиты

Совместимая посуда

Вы можете использовать любую посуду, которая может намагничиваться, это легко проверить при помощи магнита. Для готовки на индукционной плите подходит стальная, чугунная, эмалированная посуда, нержавеющая сталь, предназначенная для индукционного нагрева, сковороды и кастрюли с плоским дном, а также посуда, изготовленная из эмалированной стали с антипригарным покрытием. Рекомендуемый диаметр дна составляет 12—26 см, хотя возможно использовать посуду и других диаметров. Если данная посуда



не подходит для плитки, или диаметр дна слишком мал, то на дисплее отобразится код ошибки E8, и нагрев осуществляться не будет. Посуду с маленьким диаметром дна рекомендуется ставить в центр зоны нагрева.

Несовместимая посуда

Не подходит для приготовления на индукционной плите посуда, которая не намагничивается. Не используйте термостойкое стекло, керамическую, медную и алюминиевую посуду, а также сковородки из немагнитной нержавеющей стали. Также не применяйте посуду со сферическим «неплоским» дном.

Также вы можете воспользоваться специальной металлической подставкой (в комплект не входит), которая позволяет использовать на индукционной плите несовместимую посуду.



Устранение неполадок

Код ошибки	Возможные причины	Решение
E1	Неисправен тепловой датчик поверхности плиты.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E2	Неисправен тепловой датчик IGBT транзистора.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E3	Высокое напряжение сети.	Проверьте источник питания. Включите прибор повторно после устранения неполадки источника питания.
E4	Низкое напряжение сети.	Проверьте источник питания. Включите прибор повторно после устранения неполадки источника питания.
E5	Неисправность теплового датчика поверхности плиты либо перегрев поверхности плиты.	Подождите, пока плита остынет несколько минут. Проверьте кастрюлю/сковороду на наличие в них еды/воды, возможно на плите находится пустая кастрюля.
E6	Неисправность вентилятора. Воздухозабор плиты заблокирован.	Дайте прибору остыть, а затем прочистите вентилятор и повторно включите плиту. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E7	Индуктор не подключен надлежащим образом; неисправность в цепи индуктора.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E8	На плите отсутствует посуда либо она не подходит для индукционной плиты.	Поставьте на плиту подходящую посуду.

Отдельно стоит отметить функцию «бездействия». Если плитка не получает никаких команд в течение двух часов работы, например, ее забыли отключить, она автоматически отключается сама с целью предотвращения несчастных случаев. Также для предотвращения пожара и безопасности детей плитка автоматически отключается через 3 минуты после нагрева до 320 °C.

Уход за вашей плитой

Как ухаживать за плитой:

- Необходимо протирать плиту после каждого использования. В противном случае плита может потерять цвет, появятся пищевые пятна.
- Перед тем как протереть плиту, отключите шнур питания и подождите, пока она остынет до комнатной температуры.
- Не используйте абразивные чистящие средства. Вместо этого воспользуйтесь моющим средством для посуды и влажной тканью.
- Используйте пылесос, чтобы устранить грязь из отверстия воздухозабора и из вентилятора.
- Не допускайте попадания воды в плиту, это может привести к ее повреждению.
- При использовании грязной посуды возможно изменение цвета варочной поверхности или появления пятен на ней.
- Для очистки индукционной плиты запрещается использовать бензин, растворители, жесткие щетки и полировальный порошок.

Параметры

Мощность: 2000 Вт + 2000 Вт

Напряжение: 220 В, 50 Гц

Вес нетто: 4,9 кг

Вес брутто: 5,7 кг

Размер: 600 × 360 × 65 мм

Срок службы: 5 лет

Товар сертифицирован.



Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Кит-руководство

Наш слоган «Всегда что-то новенькое!» отражает саму суть бренда. Ведь марка обладает позитивным любопытством, у нее настоящий нюх на полезные новинки. В ассортименте всегда появляются интересные товары с новыми возможностями.

Не случайно символом бренда стал кит — любопытный, умный и безусловно полезный. Так и наши товары — любопытные, умные и безусловно полезные, они верой и правдой будут помогать вам готовить, наводить чистоту и ухаживать за вещами.

Если вам понравилось пользоваться нашими бытовыми приборами — будем рады прочесть ваши отзывы и истории, присылайте их по адресу info@kitfort.ru или оставьте на сайте www.kitfort.ru. Если же что-то не понравилось — тем более напишите нам, и мы обязательно учтем ваши пожелания и наблюдения.

И тогда кит обязательно станет самым полезным другом вашего дома!

